TYGODNIK
ROLNICZY I PRZEMYSŁOWY,

PRZEZ

Adama Kasperowskiego.

Nr 32. **Rok drugi**

WE LWOWIE DNIA 5. SIERPNIA 1839.

Wychodzi co tydzień w Poniedziałek arkusz druku.— Zamówić można w każdym czasie na najbliższéj poczcie lub w głównym pocztamcie we Lwowie, za wskazaniem miejsca dokąd odsełać.— Kosztuje rocznie 10 Złr. M. K. niekopertowany, w kopercie i pod własnym adressem, 10 Złr. 48 kr.— Zeszytów zebranych dostanie po téj saméj cenie w księgarni P. Millikowskiego we Lwowie, Stanisławowie i Tarnowie.

Pisma nadsełane pod adressem Redakcyi przyjmuje taż księgarnia we Lwowie.

ROLNICTWO.

PORÓWNANIE DWÓCH GOSPODARSTW CO DO ICH POŻYTKU.

(Dokończenie.)

Srodek podwyższenia intrat zależy od podwyższenia własności gruntowéj, czyli od pomnożenia produktów więcéj spieniężających.

W powyższém gospodarstwie ilość paszy jest bardzo ograniczona względem rozległości gruntów, i chociaż łąki można poprawić, żeby więcéj lepszego wydawały siana, należałoby mniéj siać ziarn a więcéj paszy dla tego, że ta ilość gruntu potrzebuje więcéj gnoju, a żadnego innego sposobu zastąpienia go wynaleźć nie można, jak tylko przez pomnożenie paszy a tym sposobem bydła. Z tego względu byłby taki podział stosowniejszy:

Gruntu ornego jest 528 morgów, z tego pod lucernę 12 morgów, zostaje 516 morgów austr. Ponieważ grunt gliniasty wiele chwastu mnoży i dzikunem zarasta, także 216 morgów jest piaszczystego gruntu, należałoby jednę część podzielić na 5 a drugą na 6 rąk:

Piérwsze pole piaszczyste w 1széj ręce rzepa burguncka na 23) morgach mocno
kartofle na 20) gnojonych

w drugiéj ręce jęczmień na 33 morgach
owies 10 detto

w trzeciéj ręce czerwona koniczyna na 33 1/2 morgach
pastwisko zasiane szparglem lub białą koniczyną 10 detto

w czwartéj ręce pszenica na 33 morgach gnojonych
pastwisko na 10 detto

w piątéj ręce jęczmień na 33 detto
żyto na 10 morgach mało gnojonych i na to szpargiel.

Drugie pole glinkowate 300 morgów podzielić na sześć rąk:

W pierwszéj ręce ugór na 17)
sumieszka na 16) morgach mocno gnojonych.
strączkowe na 17)

w drugiéj ręce rzepak ozimy na 17)
pszenica na 16) na tém szpargiel i groch w ścierni.
żyto na 17)

w trzeciéj ręce pszenica i rzepak na 17 morgach
jęczmień na 34 detto

w czwartéj ręce koniczyna na 49 detto

w piątéj ręce pszenica na 33) morgach na tém siéjba traw na zielony
żyto na 17) pognój.

w szóstéj ręce jęczmień na 33 morgach
owies na 17 detto

Taki podział gruntu przy dobrych łąkach powinien dać więcéj paszy, a zatém więcéj gnoju. Przytém nie trzeba zapominać o głębszém oraniu, ażeby głębszą warstwę mieć urodzajnéj ziemi. Do podniesienia przychodów należy także korzystać ze swoich stawów i temi zalewać w pewne lata łąki. Można także niektóre kawałki łąk obrócić na pole, zwłaszcza że niektóre pola powinny dostarczać paszy. Ponieważ w tém gospodarstwie na tém zależy, żeby najwięcéj mieć gnoju, trzeba zatém mnożyć wiele zielonego pognoju i rolę zaraz po żniwach zorać, szparglem zasiać i to pole, jeżeli niepotrzebne jest na pastwisko, przyorać, żeby szpargel w roli przegnił.

Najważniejszy warunek do udoskonalenia gospodarstwa jest cierpliwość; ta najwięcéj ludzi opuszcza i dla tego wielu w przedsięwzięciach chwieje się i stygnie. Kto chce pierwéj zbierać niżeli siać i zaraz w pierwszych latach wszystkie ciągnąć korzyści, ten się pomyli, bo na to przedsięwzięcie potrzeba wytrwałości, żeby i w środku drogi nie nawrócić i wydatków na przedsięwzięcie już poniesionych nie stracić. Komu zbywa na środkach, ten lepiéj niech nie zaczyna, bo najlepszą radę zniweczy. Przypuśćmy że ktoś poświęca 6 lat i podług powyższego poprawnego przepisu postąpi, to po sześciu latach może się spodziewać następującego przychodu z ziarn:

	Pszenicy	Żyta	Jęczmienia	Strączkowe	Owsa	Rzepaku
	korcy					
w pięcioletnim podziale.						
Pszenicy w 4téj ręce ze 100 morgów po 4 korce	400	—	—	—	—	—
Żyta w 5téj ręce z 30 morgów po 3 korcy 16 garn.	—	105	—	—	—	—
Jęczmienia w 2giéj ręce z 100 morgów po 5 korcy	—	—	500	—	—	—
Jęczmienia w 5téj ręce z 100 morgów po 4 korce	—	—	400	—	—	—
Owsa w 2giéj ręce z 30 morgów po 4 1/2 korcy	—	—	—	—	135	—
w sześcioletnim podziale.						
Rzepaku w 2giéj ręce z 50 morgów po 4 korce	—	—	—	—	—	200
Pszenicy w 2giéj ręce z 50 morgów po 3 korce 16 garncy	175	—	—	—	—	—
Pszenicy w 3ciéj ręce z 50 morgów po 3 korce 16 garncy	175	—	—	—	—	—
Pszenicy w 5téj ręce z 100 morgów po 4 korce	400	—	—	—	—	—
Żyta w 2giéj ręce z 50 morgów po 3 korce	—	150	—	—	—	—
Żyta w 5téj ręce z 50 morgów po 3 korcy 16 garncy	—	150	—	—	—	—
Jęczmienia w 3ciéj ręce z 100 morgów po 4 kor.	—	—	400	—	—	—
Jęczmienia w 6téj ręce z 100 morgów po 4 kor.	—	—	400	—	—	—
Strączkowe w 1széj ręce z 50 morgów po 3 korce 16 garncy	—	—	—	175	—	—
Owsa w 6téj ręce z 50 morgów po 4 korce 16 garncy	—	—	—	—	225	—
Razem .	1150	430	1700	175	360	200

Stan bydła pokazuje się następujący jak najzgodniejszy z stosunkami gospodarskiemi:

Koni pociągowych 8 sztuk) wszystko pa-
wołów detto 22 sztuk) rosprzęż.
krów 128 detto
byków 5 detto
jałownika 90 detto
owiec 860 detto

Owiec dla tego mniéj, bo ten folwark leży na nizinie, gdzie wiele mokrego i perchowatego jest pola i łąk, a co owcom na płuca szkodzi i motylice sprowadza, jeżeli kto niechce prowadzić stajennego chowu owiec. W miejsce owiec przybywa krów. W tym sposobie gospodarowania mnoży się tyle paszy, że bydło a szczególniéj krowy dostaną obficie paszy mléko pomnażającéj a z tego albo wyniknie, że każda krowa masłem i sérem albo mlékiem 32 réńskich przyniesie. Spodziewać się także można, że z owiec dobrze żywionych 860 sztuk będzie z jagnięcą licząc 19 cetnarów wełny, i po sześciu latach cena wełny przez dobre prowadzenie podnieść się może wyżéj do 20 réńskich. W wykazie tym mogą się czytelnicy porównać, jak daleko są oddaleni ze swojemi gospodarstwami i jak wiele jeszcze wielu niedostaje do wyprowadzenia większych korzyści. Póki karto-

fle nie weszły w rolnictwo, zdawało się że robocizna powinna i ludność nie wystarczają do samego zboża, i każdy starał się powinną robocizną opędzić całe gospodarstwo, biorąc za zasadę, że pewniejsze te pieniądze, których nie wydał, niż te, które potém odebrać może. Znalazły się jednak środki, że siejąc nawet więcéj ziarna niż pierwéj (bo wiele nowin w pole wciągnięto) robocizna czy to powinna czyli najęta wystarcza i wynagradza tak co do zboża jak i co do kartofli, którémi teraz prawie 1/6 część pola zasadzają. Dzisiaj jeszcze zastanawia się wielu, że nie wystarczy robocizny, sadząc do tego kilkanaście morgów pola burakami, a przecież ci, co postanowili mieć fabrykę cukru, i na to wynaleźli środki, to jest zapłacili za całą uprawę, a cukrem wydatek ten odebrali, przeto zostawili na gruncie więcéj pieniędzy przemysłem osiągniętych, sobie i gromadzie pomogli.

O uprawie buraków.

Pan Turke podał o tém rozprawę swoję na posiedzeniu agronomiczném w tych słowach: »Najwłaściwszy grunt pod buraki jest sypki, gliniasty, w rodzajną ziemię uposażony; w takiéj roli rośnie burak twardy i wiele cukru zawierający; złe powietrze nie tyle nań działa szkodliwie, jak w roli czarnéj i sypkiéj. Prócz tego dobrze jest, żeby grunt na dwa sztychy był jednakowéj jakości, bo burak skoszlawieje tak w dobréj jak w złéj roli, skoro końcem swoim inszego gruntu dotyka; dla tego potrzeba go dobrze i głęboko uprawiać. Buraki na płytko oranym gruncie posadzone rozpuszczają po powierzchni włosowate korzonki, ażeby się te wyżywić mogły przez czas rośnienia. Z tego odpada wiele w czyszczeniu nożem i zmniéjsza się waga buraków, trudne są do opłókania, a ziemia pomiędzy małe korzoneczki ukryta, zatępia piłki w tarku, jak i niestarte końce wpadając do miazgi, utrudniają dobre wyprasowanie. W gruncie zaś głęboko oranym i dobrze uprawnym, rośnie burak całkiem w dół i czysto bez korzonków. Każdy grunt, nawet piaskowy, przyda się na buraki, byle go albo ziemią rodzajną albo gnojem związać i dobrze uprawić, czego tylko przez kilkoletnią uprawę dostąpić można. Nie trzeba się odstraszać złym plonem z jednego roku, ale wytrwałością doprowadzić do zamiaru przedsięwziętego. Podług mego zdania buraki po burakach dobry plon dadzą, byle były podgnojone i co raz głębiéj i częściéj był grunt uprawny, żeby chwast wytępiać i buraki niewłosowate, ale z prostemi korzeniami się rodziły.

Wszelka uprawa koło pola powinna ile możności przed zimą, a właściwie przed zamarznięciem ziemi się odbyć. Przez oranie dwukrotne coraz głębiéj przed zimą, wystawia się grunt na mróz, przez co rola gliniasta lepiéj się rozkrusza. Na wiosnę trzeba orać trzeci raz płytko i na to sadzić nasienie burakowe na skibę, jak się robi podobnie z kartoflami, co nazywają sadzeniem za pługiem. Do sadzenia buraków potrzeba dwóch pługów, które ustawiam tak daleko od siebie, jak sadzenie buraków potrzebuje, i orzę skiby na wzdłuż. Potém ustawiam kilka kobiet koło siebie i daję każdéj do fartuszka pewną wymierzoną ilość ziarnek nasienia, ażeby z tego nie jaką kontrolę wyprowadzić, która po wiele ziarnek wysadza. Każda kobiéta ma kijek, którym odznacza odległość jednego od drugiego ziarnka i tymże wtykając w grzbiety skib robi miejsce na ziarnka. W lewéj ręce trzyma ziarnka, a w prawéj powyżéj wymieniony kijek. Zwykle każę sadzić po dwa ziarnka, ale często wysadzają przez nieuwagę po 3, 4 i 5 ziarnek, co potém cały krzak formuje i jedne flance drugim przeszkadzają do wzrostu. Jeżeli gdzie jaki grunt potrzebuje być w zagony oranym, to nie przeszkadza żeby skiby były regularne i została bruzda dla sprowadzenia

zbytecznéj wody. Jeżeli który grunt jest sypki i skiby dobrze się bez grudek odsypują, to można wprost na grzbiety skib sadzić; jeżeli rola jest taka, że prędko zasycha, to trzeba zawlec, potém rolę przywalcować, i poznaczywszy znacznikiem w rzędy nasienie burakowe sadzić. Tak uprawna rola mało wydaje chwastu i łatwo się da oczyścić. W dobréj pożywnéj roli dobrze jest nasienie na 12—14 cali w czworobok wysadzić, bo nierównie jest lepiéj rzadziéj niż gęsto sadzić, tak dla lepszego rozrastania się jak i lepszego uchodzenia ich podczas pielenia. Najważniejszém jest dobre opielenie buraków, nasadzanie jednak flancami jest daremną robotą. Lepiéj te blizny zasiać rzepą poruszywszy nieco ziemię, bo późniéj siana rzepa lepiéj się wynagradza niż małe buraki. Sadzenie burakowego nasienia najlepsze jest w kwietniu jeżeli pora posłuży. Wcześniejsze sadzenie naraża flance na mrozy, a chociaż zupełnie flanców nie zniszczy, to je na cierpienie wystawia i opóźnia w dojrzewaniu. Moczyć nasienie w gnojówce jest niebezpieczeństwem, bo gdy na tak przygotowane nasienie wypadnie posucha, to kiełek zbyteczną wilgocią wyprowadzony łatwo zginie. Dojrzałość buraków na cukier pokazuje się gdy liście pożółkną, bo dojrzenie prawdziwe buraka jest dopiéro drugiego roku, gdy nasienie wydaje. Ażeby się zapewnić o jakości nasienia, lepiéj jest własne produkować przez zachowanie w piwnicy zdrowych buraków na wysadki, a to przy mierném cieple, żeby miernie rosły, a przez zbyteczne rośnienie nie gniły. W dobieraniu nasienia trzeba mieć na względzie, żeby ono z dobrych wiele cukru mających buraków i z jednego gruntu pochodziło, bo kwiat ze złych buraków może przez połączenie się z kwiatem dobrych upoślednić takowe w ilości cukrowych części.

GOSPODARSTWO DOMOWE I FABRYKACYJE.

NIEKTÓRE WIADOMOŚCI O HANDLU POTAŻEM.

W pismach niemieckich czytamy, że najwięcéj potażu wyprowadzają z Polski, Litwy, Węgier i Rossyi, zkąd takowy do wszystkich krajów, a najwięcéj do Holandyi, Anglii i Niemiec rozchodzi się; także z Konstantynopola i innych miast wschodnich, dokąd z portów Czarnego morza przez Holendrów, Anglików i Włochów bywa sprowadzany. W Niemczech najwięcéj robią potażu w Turyngii (w Czarnolesie) i wywożą do nadreńskich prowincyj i Holandyi. Znajdują się także potażarnie w Ebersdorf, Eisleben, w małych księstwach niemieckich, zkąd potaż wychodzi równy węgierskiemu, a lepszy jest od czeskiego. Heski potaż także bywa dobry z hreczanéj słomy, zkąd wielkie ilości prowadzą do Hamburga, Holandyi. Czeski potaż idzie do Saksonii i Śląska, a częścią do Holandyi i Anglii. Rossyjski potaż jest prawem wyłączném własności korony (*monopolium*). Węgierski potaż jest niebieski i bardzo delikatny, zwłaszcza pochodzący z dębowych lasów bakońskich. Towar ten idzie najwięcéj przez Fiumę, Tryjest do Wenecyi, Francyi i Anglii. Węgierski potaż ma pierwszeństwo przed drugiemi, którego używają do bielenia przędzy, płócien i do białego śkła.

W Węgrzech jest także biały potaż przepalany (kalcynowany) z potażem północnéj Ameryki. Prowadzą nim wielki handel i dowodzą z doświadczenia, że drzewa z południowych krajów nie tyle są usposobione do wydania potażu, ile drzewa północnych okolic.

W kupnie potażu uważają najwięcéj na stan suchości jego i czyli ten w beczkach nie był zamoczony, a potém wysuszony;

uważają także na to czém są beczki znaczone i na miejsce zkąd pochodzi.

W beczkach uważają na ich długość i szerokość, na grubość i wielość klepek. Mierzą je naznaczoną taśmą, podług któréj cal na szerokość beczki więcéj wagi w potażu daje, niżeli 6 cali na długość. Grubość klepek umniejsza wagi potażu, a poddaje do opłaty wagę drzewa; wielość nawet klepek stanowi wewnętrzną objętość beczki, podług któréj rachuje się waga potażu.

Co do jakości potażu uważają na jego powierzchowność; wetknąwszy nóż pomiędzy szczeliny beczki, gdy ten spotyka twardy kamienisty potaż, to kładą go między najlepszy. Otworzywszy beczkę powinien być w dużych sztukach z sobą pozlepianych. Kolor jego ma być jasno-niebieski w białawy wpadający, jakby gazą białą powleczony, przez którą niebieskawość przegląda, i taki używają nie tylko do bielenia płócien, ale i do gotowania przędzy. Holenderski potaż blicharski nie jest tak dobry, chociaż jeszcze przed drugiemi ma piérwszeństwo. Potaż szlichtarski jest drugi w porządku co do użytku w blicharstwie; powinien jednak być siwy lub ciemno-niebieski. Jeżeli w beczce znajdują wiele sztuk niebieskawych, to taki należy już do potażu szlichtarskiego, i nie używają go do czystego blichowania. Potaż zwany mydlarski sprawia bardzo dobry użytek w blicharni, jeżeli go w niższéj cenie dostać można, bo nie jest tak wydatny. Kupują ten potaż do blicharni i szlichtarni z oględnością, bo trzeba żeby był suchy, ciężki, dobrze upakowany, i dawał się czuć twardo pod nożem, albo uderzony wydawał głos z siebie. Kolor może być trochę ciemniejszy niż szlichtarskiego, bo ten rozbity wygląda w środku niebieskawo, a potaż mydlarski będzie siwy. Swieży potaż potrzebuje znawcy, by rozpoznać do któréj klasy ma być policzony. Często bywa podobny do wapna niegaszonego, ale gdy jest ciężki, to należy do dobrego gatunku. Próbują także przewracając beczki podniosłszy je piérwéj. Jeżeli te prędko spadają to także jest znakiem dobroci; zresztą probują potaż nożem jak było wyżéj i wystawiając na powietrze; gdy ten twardnieje to oznacza dobry gatunek.

Jednakże taki potaż nie ma jak połowę wartości, bo ten z czasem traci swoję siłę; taki potaż lepiéj się rozpuszcza niż twardy. Mokrym potażem zowią taki, który na okręcie trochę lub mocno przemókł. Potaż zamknięty przez zatonienie okrętu, gdy potém będzie wyratowany, najmniéj ma wartości, bo woda z niego wiele siły wyciągnęła. Zachowa jednak swój kolor zostawiwszy go zadnionym w wilgotném miejscu; wystawiony zaś na słońce bieleje i z koloru niebieskiego nabiéra koloru wapna mularskiego. Jeżeli taki potaż na języku pokaże się długo gryzącym, to jeszcze jest do użycia; gdy zaś to gryzienie trwa krótko, to już jest zupełnie niezdatnym. Jakość wody, w któréj był potaż zanurzony, stanowi także cenę w kupnie. Woda słona szkodliwszą jest w potażu niż dészczowa, i taki potaż nawet do mydlarni nie jest zdatnym, a mydlarzom wiele szkody przynosi. Potaż zamoczony w wodzie płynnéj także na sile traci, bo płynąca woda własności jego zabrała. Najczęściéj znajduje się potaż pomieszany wilgotny z suchym, bo ten w lasach palony często po roku stoi pod niebem, niżeli będzie wyprowadzonym, lecz taki chociaż brakowy potaż mało traci na cenie.

Kupcy tym sposobem potaż próbują: Biorą z każdego gatunku po 1 funcie, dają każdy z osobna w garnuszek poléwany i naléwając na każdy równą ilość wody, mieszają czasem w ciągu 24 godzin, póki cały nie stopnieje. W którym garnuszku będzie ług najczyściejszy, i gdzie wszystek się rozpuścił, ten jest najlepszy. Chcąc zaś jego siłę próbować, rzucają kawałek mydła holenderskiego wielkości orzecha włoskiego do rozpuszczenia potażu; jeżeli to mydło pływa, to doléwają tyle wody,

póki takowe tonąć nie zacznie. Który ług najwięcéj przyjmie wody, ten jest najmocniejszy. Często pływa mydło po mętnym ługu i potrzebuje tyle wody do zatonienia co czysty ług, ale dla tego taki potaż jest gorszy od piérwszego, i tylko do mydlarni może być użytym. Uważają także, iż gdy potaż do piwnicy wstawiony prędko mięknieje, również do dobrego gatunku należy. Chcąc wiedzieć czy potaż albo solą fałszowany, albo saletrowany, można to odkryć w ten sposób, że gdy za długo leży a nie przyciąga z powietrza wilgoci, bo temu saletra przeszkadza.

Zręczni handlarze potażem poznają to przez powierzchowność, smak, zapach rozpuszczenie, krystalizacyję i przepalanie czyli kalcynowanie.

1. Jeżeli potaż czerwoniawy, zwykle z buczyny pochodzący, ciągle ten sam kolor zachowuje, uważają go za dobry i takowy w stosunku, jak się ten kolor zmienia, traci na wartości. Białe kropki na potażu także się handlarzom nie podobają, bo to pokazuje siarkowy winian potażu. Są potaże, co mają kolor ciemno-brunatny prawie czarno wyglądający, a przecież do złych jakości nie należą; zwykle takie potaże pochodzą z świeżego popiołu albo z popiołu dębowego, kasztanowego, lub podobnego.

2. Skoro potaż nie szczypie w język, lub sól morską daje czuć w sobie, to już jest brakowym. Gorycz w potażu znaczy, że zawiéra siarkowy winian potażu, albo kopeć z dymu. Smak solny jest zawsze oznaką oszukaństwa, siarkowy zaś winian potażu może być użyty, bo naprowadza na wniosek, że potaż mógł być dobrze robiony. Jeżeli smak potażu nie prędko się odkrywa, to znak, że albo ziemne części, albo sole cudze zawiéra.

3. Dobry potaż ma swój właściwy nieodrażający odor. Który zatém potaż czuć się daje kopciem, gnojem i resztkami ługu mydlarskiego, już jest podejrzanym towarem.

4. Dają do wielkiego kubka śklannego nalanego wodą dwie lub trzy uncyje potażu czerwoniawego i mieszają póki ta wszystka sól nie rozpuści się; potém postawić ten płyn na chłodném miejscu przez godzinę, zlać wodę, spłókać osad kilka razy czystą wodą, poczém biorąc go między zęby lub między palce, pokaże się czyli nie ma piasku. Jeżeli ten osad ma ziemię popiołową, to będzie się burzyć i rozpuszczać nalawszy nań octu. Najlepiéj takie wybiérać potaże, które żadnego osadu nie dają, gdyż to oznacza zawsze niedbalstwo w gotowaniu, jeżeli nie oszukaństwo z umysłu.

5. Dobrze lutrowany potaż wydaje twarde, trójkątne, pryzmatyczne kryształy. Potaż zaś fałszowany daje inne różniące się kryształy.

6. Surowy potaż, który się z wierzchu prędko zapala i kalcynuje, należy do dobréj jakości. Można odbyć próbę z kilkoma uncyjami, i przekonać się o oszukaństwie.

Farbiarze potrzebują potażu, który w sobie nie zawiéra ani kwasu siarczanego, ani rzeczy mocno gryzących, i probują takowy napuszczając roztworem potażu srébro lub cynę. Jeżeli te prędko nie śniedzieją lub się nie plamią, to uważają taki potaż za dobry.

Żeby z mąki stęchlizny się pozbyć.

P. Davy, chemik angielski, przekonał się, że dodawszy małą ilość magnezyi, mąka traci zły odor i zły smak. Z tego powodu radzi do funta mąki dodawać 30 granów magnezyi, czyli do 250 funtów jeden funt magnezyi, to z tego będzie chléb lekki, biały i smaczny.

Żeby jaja i kury same były smaczniejsze.

W Anglii i w Ameryce północnéj dają kurom łupka tłuczonego (kamień, z którego czarne tabliczki do pisania). Mieszają także kurom i gęsiom do ziarna, tłuczonego węgla drzewnego, bo w żołądku ptactwa formuje się zgnilizna z pokarmu, od czego węgiel broni.

Jakim sposobem w każdéj chwili dojenia przekonać się o wartości mléka.

Pewien gospodarz dochodził wartości mléka w różnych chwilach dojonego, w następujący sposób: Wziął kilkanaście garnuszków, i doił do nich krowę, aż do ostatniéj kropli. Gdy się mléko wystało, spostrzegł, że w garnuszku piérwszym, czyli z mléka najpierwéj dojonego, najmniéj okazało się śmietany, w ostatnim zaś najwięcéj, tak dalece, iż różnica między ilością śmietany w garnuszku pierwszym, tak się miała do śmietany w ostatnim, jak 1 do 16. Mléko z innych krów okazało wprawdzie stosunek odmienny, ale z bardzo małą różnicą, tak, iż w ogólności powyższy stosunek uważać można jak 1 do 10 lub 12. Dobroć śmietany w tychże garnuszkach nierównie pokazała się widoczniejszą niż jéj ilość, albowiem śmietana w pierwszym garnuszku była rzadka, biaława, prawie żadnéj nie mająca gęstości, mléko zaś cienkie jakby wodą rozrzedzone; przeciwnie w garnuszku ostatnim śmietana była gęsta, do masła podobna, pięknego żółtawego koloru, mléko zaś pod nią tegoż prawie koloru, gęstawe, i w smaku do śmietany zbliżone.

Z tych spostrzeżeń, te dla gospodyń pożyteczne wyprowadzić się dadzą uwagi, aby swe krowy jak najstaranniéj doiły, albowiem mléko ku końcowi doju najwięcéj zawiéra śmietany; krowa niezupełnie wydojona daje mléko wodniste, śmietany mało, i ztąd oczywista strata dla gospodyni wynika, bo masło z niego wyrobione, nie mając ani koloru, ani smaku właściwego, taniéj sprzedaném, i w większéj ilości do domowego użycia braném być musi.

(Gospodarz.)

WIADOMOŚCI CZASOWE.

ROZMAITE WIADOMOŚCI.

W Anglii czas jest skarbem, bo Anglicy tyle pieniędzy nie żałują, ile czasu. Wszelkich schadzek na minutę dopełniają. Wszystkie klasy ludności mają zegarki, nawet kosztowne, żeby minuty czasu nie stracić. W mowie nawet połykają słowa i przez zęby cedzą, dla oszczędzenia czasu. Wolter powiada, że Anglicy dwie godziny czasu zyskują przez dzień, bo nie kłaniają się tylko głową kiwną, i powitanie tylko trzema głoskami zbywają: *Hou d'ye do?* Listy kończą po prostu i nie proszą o przyjęcie wyrazów: najszczególniejszego poważania, najgłębszego uszanowania, uniżonego sługi i podnóżka i t. d.

Nowa pszenica. Pan Rubinson przywiózł z sobą do Limeryku (w Anglii) próbę pszenicy, pochodzącéj z Algieru, która ma okrągły gruby kłos z obfitém ziarnem. Słoma ma być gruba, do pokrycia dachu bardzo użyteczna. Nazywają tę pszenicę *Blé miraculeux* (pszenica cudowna) gdyż plon jéj jest nadzwyczajny.

We Lwowie, drukiem Piotra Pillera.